Rezept

Apple-Crumble-Muffins

Ein Rezept von Apple-Crumble-Muffins, am 29.04.2024

Zutaten

2 EL	Rosinen
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
200 g	kalte Butter
2	Äpfel (à ca. 200 g, z. B. Cox Orange)
½ TL	Zimtpulver
4 EL	Rum (ersatzweise Apfelsaft)
	Salz
120 g	Zucker
50 g	Mandelblättchen
2 EL	Zitronensaft
12	Papierförmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen, je ein Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs setzen (unbedingt Papierförmchen verwenden!). Rosinen und Rum in einem kleinen Topf aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen, dann vom Herd nehmen. Rosinen in ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen.

2. Auf der Arbeitsfläche Mehl, 1 Prise Salz, Backpulver und 100 g Zucker mischen. Die Butter in Stücken dazugeben und mit einem Messer unter hacken. Den Rosinensud darüberträufeln, alles zwischen den Händen zu einem Teig kneten. Die Hälfte in Stücke zupfen und mit den Mandeln zu Streuseln mischen. Die andere Teighälfte in 12 Portionen teilen, jeweils zu einer Kugel formen und locker auf den Boden der Papierförmchen drücken. Muffinblech und Mandelstreusel kühl stellen.

3. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In 5 mm große Stücke schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Rosinen, Zimt und übrigen Zucker unterrühren. Apfel-Mix auf dem Teig verteilen, die Mandelstreusel darüberstreuen und leicht andrücken. Die Muffins im Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus den Mulden lösen.